

Plaque Gaufre Emmental Persil 1.1kg

Réf : 12978

Fournisseur : BONCOLAC

Conditionnement	Carton de 1 sachet de 3 plaques	Carton de 3.300 kg
-----------------	---------------------------------	--------------------

Liste des ingrédients	eau, 20,1% farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté) origine France, 20% emmental français, oeufs entiers pasteurisés issus de poules élevées en plein air, crème fraîche, lait écrémé en poudre, poudre à lever : E450i et E500ii, 0,5% persil, sel, poivre, épaississant : E412, dextrose.
Informations complémentaires	Transformé en France Calibre : 37 x 31cm Sans conservateur, sans huile de palme, sans arôme artificiel
Allergènes	Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : fruits à coques, poissons, crustacés, soja, sésame, céleri, moutarde

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°C Sans décongélation préalable, sortir les gaufres de leur emballage et les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner à mi-hauteur 9 minutes environ (Ajuster selon la taille des pièces et en fonction du dorage obtenu). Ne pas cuire ou griller excessivement le produit Se consomme chaud ou froid

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1054	Énergie (kcal) : 252	Fibres alimentaires (g) : 1
Glucides (g) : 21	Dont en sucres (g) : 2.70	Protéines (g) : 13
Matières grasses (g) : 3	Dont en acides gras saturés (g) : 8.60	Sel (g) : 1.90